
I dieci luoghi comuni sulla cucina italiana

Autore: Chiara Andreola

Fonte: Città Nuova

Un sito offre una curiosa carrellata delle credenze – sbagliate – più diffuse all'estero sulle nostre abitudini a tavola

L'estate, si sa, è tempo di viaggi. E altrettanto bene si sa che per noi italiani, abituati non solo alla buona cucina, ma anche alle lasagne «come le fa la mamma», il cibo che troviamo all'estero lascia spesso perplessi. Anche quando ci si mette di buona volontà, infatti, chi vive oltre i nostri confini per forza di cose non conosce la cucina del Bel Paese: ricordo una signora inglese che mi ha presentato le lasagne ripiene di fagioli pensando di farmi una bella sorpresa, o un'americana convinta che il pane al burro e aglio fosse tipicamente italiano (non ho avuto cuore di dirle che, se fosse entrata da un qualsiasi panettiere a chiederlo, l'avrebbe guardata male).

Ma, cari viaggiatori, non disperate: ci ha pensato un sito, italian-food-lovers.com, ad erudire gli stranieri – soprattutto oltreoceano – sui dieci luoghi comuni più famosi sulla cucina italiana. Una lettura curiosa anche per noi, per capire come ci vedono all'estero.

Il primo di questi luoghi comuni è il cappuccino dopo i pasti: non a caso è il primo segno di riconoscimento tra i turisti in visita dall'estero al nostro Paese. E fin qui, direte, si sapeva. Ma forse vi sorprenderà di più scoprire che l'autore sente il bisogno di specificare che risotto e pasta *non* sono contorni (secondo luogo comune), e che non esiste la «festa dei sette pesci» la vigilia di Natale: ok che in molte parti d'Italia si usa mangiare pesce per l'occasione, ma davvero questa ricorrenza non l'ha mai sentita nessuno.

Il quarto luogo comune è «quello più scioccante per gli italiani: il ketchup sulla pasta, per quanto assomigli alla salsa di pomodoro» (solo nel colore, oseremmo dire). Più sottili il quinto luogo comune, in cui si sottolinea che gli spaghetti alla bolognese sono in realtà tagliatelle in quanto «in Italia abbinare il giusto tipo di pasta col giusto tipo di condimento è considerato sacro», e il sesto, in cui si puntualizza che la pasta col pollo *non* è un piatto tipico.

Sempre sulla linea delle ricette presunte italiane, ma che in Italia nessuno ha mai sentito, l'autore elenca la *Cesar Salad* (insalata con crostini, parmigiano, pollo, e una serie impressionante di salse al formaggio: sarà pure un'insalata, ma ve la sconsiglio se volete stare leggeri) e le fettuccine alfredo (fettuccine con burro, parmigiano, e a volte pesto o erbe aromatiche), considerate il piatto italiano per eccellenza negli Usa (ho dovuto spiegare con pazienza alla mia basita interlocutrice che non le avevo mai assaggiate).

Più sottile il distinguo sui celebri *Spaghetti with meatballs*, spaghetti con polpette, resi famosi dal cartone di *Lilli e il Vagabondo*: anche se, precisa l'autore, nel Meridione si trovano ricette simili, queste non hanno nulla a che vedere con la versione americana, in cui più che polpettine ci mettono polpettoni. Ultima precisazione: la tovaglia a quadri bianchi e rossi non è usata poi così spesso nel Bel Paese.

Certo ce ne sarebbero molti altri da aggiungere: dalla pizza Hawaii (con ananas e prosciutto), alla diffusa credenza che per controllare se gli spaghetti sono cotti sia necessario lanciaarli contro il muro e vedere se attaccano, davvero ce n'è per tutti i gusti. Però, diciamo così, quando si va all'estero il consiglio resta sempre lo stesso: mangiare il cibo tipico del luogo. Altrimenti, che gusto –

letteralmente – c'è?